

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА**

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**  
до проведення лабораторних занять  
з дисципліни

**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

*(для студентів 3,4 курсів всіх форм навчання  
освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр  
галузі знань 1401 – Сфера обслуговування  
за напрямками підготовки 6.140101 – Готельно-ресторанна справа,  
6.140103 – Туризм)*

**Харків**  
**ХНУМГ ім. О. М. Бекетова**  
**2015**

Методичні вказівки до проведення лабораторних занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» (для студентів 3 курсу денної форми навчання освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр галузі знань 1401 – Сфера обслуговування за напрямом підготовки 6.140101 – Готельно-ресторанна справа, 6.140103 – Туризм) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова; уклад.: О. Ю. Давидова, І. С. Баландіна. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 19 с.

Укладачі: О. Ю. Давидова,  
І. С. Баландіна

Рецензент: к. т. н., доц. І. В. Золотухіна

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства, протокол № 1  
від 28 серпня 2012 р.

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ.....	5
<i>Модуль 1</i> ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
<i>Змістовий модуль 1.1</i> ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАБЕЗПЕЧУВАЛЬНОЇ СИСТЕМИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
Лабораторне заняття 1.....	5
<i>Змістовий модуль 1.2</i> ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	6
Лабораторне заняття 2.....	6
Лабораторне заняття 3.....	7
Лабораторне заняття 4.....	8
Лабораторне заняття 5.....	9
Лабораторне заняття 6.....	9
<i>Змістовий модуль 1.3</i> СПЕЦІАЛЬНІ ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ, ЩО ЗАСТОСОВУЮТЬСЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЕВНОГО КОНТИНГЕНТУ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	10
Лабораторне заняття 7.....	10
Лабораторне заняття 8.....	11
Лабораторне заняття 9.....	12
Лабораторне заняття 10.....	13
Лабораторне заняття 11.....	14
Лабораторне заняття 12.....	14
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ.....	16

## ВСТУП

Методичні вказівки до виконання лабораторних занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» призначені для студентів 3 курсу денної форми навчання напряму підготовки 6.140101 – Готельно-ресторанна справа.

*Основною метою* виконання лабораторних занять є систематизація, аналіз та закріплення теоретичних положень дисципліни «Організація ресторанного господарства».

Лабораторне заняття — форма навчального заняття, що спрямована на закріплення студентом теоретичних знань, які отримані як на лекційних заняттях, так і в процесі самостійного вивчення матеріалу, а також під час виконання індивідуальної роботи.

Лабораторні заняття є невід’ємною складовою роботи студентів з дисципліни, виконання яких є необхідною умовою комплексного підходу до її вивчення, а також стану ресторанного господарства та виявлення актуальних проблем з організації роботи закладів ресторанного господарства в сучасних умовах, сприяють закріпленню студентами теоретичних знань та надбанню практичних навичок з моделювання процесів організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Лабораторні заняття з дисципліни «Організація ресторанного господарства» передбачають проведення дискусій, «круглих столів», виконання ситуаційних завдань, роботу у малих групах, рішення задач стосовно визначених тем згідно робочої програми дисципліни, що в комплексі із лекційним матеріалом формує у студентів компетенцій фахівців галузі ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

У процесі проведення лабораторного заняття студенти самостійно або у малих групах (за умов попередньої постановки завдання та його пояснення викладачем) вирішують запропоновані завдання різного рівня складності та виробничі ситуації. Наприкінці заняття з метою виявлення ступеня засвоєння матеріалу викладачем проводиться прослуховування презентацій, перевірка роботи, яку виконували студенти та підведення підсумків із виставленням відповідних балів згідно відведеним балам кожній роботі у робочій програмі.

Стратегічна мета – набуття навичок з розв’язання ситуаційних питань з проблем організації технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства у сучасних умовах, а також ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення стану та перспектив організації роботи закладів ресторанного господарства в умовах ринкових відносин.

Оперативною метою виконання лабораторних занять є виявлення системного та творчого підходу до розв’язування практичних завдань з галузі ресторанного господарства.

Методичні вказівки стануть у нагоді студентам під час самостійної підготовки до лабораторних занять з дисципліни та носять рекомендований характер.

# **ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ**

## **МОДУЛЬ 1 ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### ***Змістовий модуль 1.1***

**Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства.  
Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства**

#### ***Лабораторне заняття 1 (6 год.)***

**Тема:** ПОСЛУГИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЇХ КЛАСИФІКАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ УМОВ ЇХ НАДАННЯ

**Мета:**

- засвоїти основні поняття та визначення стосовно послуг ресторанного господарства, класифікацію послуг ресторанного господарства та вимоги до них;
- більш глибоке вивчення теорії крізь призму сучасного стану закладів ресторанного господарства щодо значення якості і конкурентоспроможності послуг, які надаються ними в умовах сучасного господарювання;
- застосування придбаних теоретичних знань на практиці;
- збирання, вивчення, систематизація та оброблення інформації;
- виявлення самостійної точки зору студентів щодо оцінювання повноти та якості послуг, які надають заклади ресторанного господарства різного типу відповідно до діючої нормативної документації, аналізу їх конкурентоспроможності та запропонування ефективних заходів з їх підвищення.

**Зміст теми:**

- 1 Послуги ресторанного господарства. Основні терміни та визначення у галузі послуг, що надаються закладами ресторанного господарства
- 2 Класифікація послуг ресторанного господарства та моделювання процесу їх надання
- 3 Основні вимоги до якості послуг та вимоги безпеки послуг закладів ресторанного господарства

#### **Запитання для самоконтролю**

1. Характеристика загальних термінів та визначень понять у сфері ресторанного господарства та послуг, які надають заклади ресторанного господарства населенню згідно ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».
2. Класифікація послуг ресторанного господарства та їх характеристика згідно з ГОСТ 30523-97.
3. Загальні вимоги до якості послуг та обов'язкові вимоги з безпеки послуг, екологічності послуг, що надаються в сфері ресторанного господарства згідно з ГОСТ 30523-97.
4. Нормативна документація – ГОСТ, ДБН, СНіП, МБТ, СанПіН – вимогам, якої повинні відповідати послуги закладів ресторанного господарства.

## **Завдання**

Проаналізувати послуги закладів ресторанного господарства різного типу.

1. Теоретична підготовка. Вибір закладу ресторанного господарства, підготовка форм та анкет для відображення результатів досліджень.

2. Виконання завдання. Збирання інформації, проведення анкетування, дослідження, систематизація та узагальнення отриманих даних, аналіз конкурентоспроможності послуг, які надає вибраний заклад ресторанного господарства.

Розробка пропозицій щодо удосконалення послуг ресторанного господарства та покращення їх якості у досліджуваному закладі ресторанного господарства. Оформлення робочого зошита.

3. Висновки з заняття. Експертна оцінка отриманих даних кожною підгрупою. Підведення висновків та аналіз кожної підгрупи студентів викладачем.

Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

## **Змістовий модуль 1.2**

### **Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

#### **Лабораторне заняття 2 (4 год.)**

**Тема:** ХАРАКТЕРИСТИКИ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОЇ БАЗИ ДЛЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Мета:** засвоїти склад та призначення матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

#### **Зміст теми:**

- 1 Характеристика обладнання торговельних залів
- 2 Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, за застосуванням
- 3 Характеристика, типорозміри та призначення столового посуду та наборів, що використовуються у закладах ресторанного господарства за призначенням, матеріалом виготовлення
- 4 Характеристика та призначення столової білизни, що використовується у закладах ресторанного господарства

#### **Запитання для самоконтролю**

1. Характеристика торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.
2. Класифікація столового посуду за матеріалом виготовлення.
3. Класифікація столового посуду за призначенням.
4. Типорозміри столового посуду із різних матеріалів.
5. Особливості використання столового посуду залежно від матеріалу виготовлення.
6. Асортимент столової білизни, що використовується в закладах ресторанного господарства.

### **Завдання**

1. Засвоїти номенклатуру столового посуду та наборів, що використовуються у закладах ресторанного господарства, їх характеристику, типорозміри та призначення.
2. Вивчити номенклатуру, характеристику та призначення столової білизни, що використовується у закладах ресторанного господарства.

### ***Лабораторне заняття 3 (8 год.)***

**Тема:** ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ РІЗНИХ КОНТИНГЕНТІВ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Мета:** набути професійних знань і практичних навичок виконання технологічних операцій з підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів.

#### **Зміст теми:**

- 1 Характеристика меню, прейскуранта, винної, коктейльної карток
- 2 Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів
- 3 Характеристика попереднього сервірування столу

#### **Запитання для самоконтролю**

1. Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика прейскуранта, винної та коктейльної карток.
2. Характеристика технологічних операцій підготовки торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування.
3. Клінінгові технології підготовки приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість.
4. Вимоги, що висуваються до якості столового посуду, наборів, білизни, які використовуються у закладах ресторанного господарства.
5. Особливості підготовки до обслуговування споживачів столового посуду та наборів, а також наборів для спецій, квітів, столової білизни.
6. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.
7. Техніка роботи під час сервірування столів.
8. Правила роботи із тацею.
9. Правила та прийоми застилання столів скатертинами.
10. Основні форми та правила складання серветок у закладах ресторанного господарства.

### **Завдання**

1. Скласти схему послідовності технологічних операцій підготовки торговельних приміщень до обслуговування споживачів.
2. Відпрацювати техніку підготування столового посуду, наборів, спецій та квітів до обслуговування споживачів.

3. Відпрацювати техніку застилання столів скатертинами, прийоми швидкого прибирання скатертини зі столу та заміну скатертини у присутності споживача.

4. Засвоїти прості й складні варіанти складання серветок у закладах ресторанного господарства.

5. Виконати та відпрацювати техніку попередньої сервіровки столів для подання сніданку, обіду, вечері, чаю, кави.

6. Виконати додаткову сервіровку столів за меню згідно розроблених варіантів.

7. Провести експертну оцінку сервірування столів кожною підгрупою. Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

#### ***Лабораторне заняття 4 (4 год.)***

**Тема:** ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ РІЗНИХ КОНТИНГЕНТІВ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Мета:** набути професійних знань та практичних навичок щодо правил подання буфетної продукції, холодних страв та закусок, гарячих закусок під час організації технологічного процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

**Зміст теми:**

- 1 Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані
- 2 Характеристика способів подавання страв та закусок у закладах ресторанного господарства
- 3 Особливості подання буфетної продукції
- 4 Особливості подання холодних страв та закусок, гарячих закусок

#### **Запитання для самоконтролю**

1. Основні принципи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

2. Правила подавання буфетної продукції. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

3. Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв.

4. Правила подання холодних страв та закусок. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

5. Правила подання гарячих закусок. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

#### **Завдання**

Розробити меню, підібрати посуд для подання та приймання буфетної продукції, холодних страв та закусок, гарячих закусок. Визначити послідовність подання страв. Відпрацювати техніку подання буфетної продукції, холодних страв та закусок, гарячих закусок.

Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.



### ***Лабораторне заняття 5 (4 год.)***

**Тема:** ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ РІЗНИХ КОНТИНГЕНТІВ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Мета:** набути професійних знань та практичних навичок щодо правил подання перших та других страв під час організації технологічного процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

**Зміст теми:**

- 1 Особливості подання перших страв
- 2 Особливості подання других страв

#### **Запитання для самоконтролю**

1. Особливості подання супів. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.
2. Особливості подання других страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

#### **Завдання**

Розробити меню, підібрати посуд для подання та приймання перших та других страв. Визначити послідовність подання страв. Відпрацювати техніку подання супів та других страв.

Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

### ***Лабораторне заняття 6 (4 год.)***

**Тема:** ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ РІЗНИХ КОНТИНГЕНТІВ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Мета:** набути професійних знань та практичних навичок щодо правил подання солодких страв, гарячих та холодних напоїв під час організації технологічного процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

**Зміст теми:**

- 1 Особливості подання солодких страв
- 2 Особливості подання холодних та гарячих напоїв

#### **Запитання для самоконтролю**

1. Правила подання солодких страв і напоїв власного виробництва.
2. Правила подання холодних та гарячих солодких страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.
3. Правила подання холодних та гарячих напоїв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

4. Техніка подання напоїв до столу.
5. Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.
6. Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів.

### **Завдання**

Розробити меню, підібрати посуд для подання та приймання солодких страв, гарячих та холодних напоїв. Визначити послідовність подання страв та напоїв. Відпрацювати техніку подання солодких страв, гарячих та холодних напоїв, а також техніку прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

### **Змістовий модуль 1.3**

**Спеціальні форми обслуговування, що застосовуються у закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства**

#### ***Лабораторне заняття 7 (4 год.)***

**Тема:** ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ БАНКЕТІВ ТА ПРИЙОМІВ. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ ЗА СТОЛОМ

**Мета:** вивчити класифікацію банкетів та прийомів; набути професійних знань та практичних навичок щодо моделювання технологічного процесу обслуговування банкетів з повним обслуговуванням офіціантами, банкетів-прийомів.

#### **Зміст теми:**

- 1 Класифікація банкетів і прийомів за столом
- 2 Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами
- 3 Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види банкетів-прийомів

#### **Запитання для самоконтролю**

1. Класифікація банкетів і прийомів.
2. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів.
3. Розробка плану проведення банкетів з використанням методу планування та управління (СПУ).
4. Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом.
5. Організація обслуговування споживачів під час банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

6. Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом.

7. Види прийомів. Характеристика меню. Підготовка приміщень до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування банкетних столів.

8. Організація обслуговування споживачів на банкеті-прийомі.

9. Основні правила й вимоги до організації роботи офіціантів під час обслуговування банкету з повним обслуговуванням офіціантами.

10. Способи, правила та особливості подавання страв на банкеті.

11. Основні правила професійного етикету для персоналу, який приймає участь у обслуговуванні банкетів.

### **Завдання**

1. Оформити замовлення та скласти меню на обслуговування банкету з повним обслуговуванням офіціантами згідно розроблених варіантів.

2. Розрахувати довжину та кількість банкетних столів.

3. Визначити та розрахувати столовий посуд, набори, столову білизну.

4. Виконати попереднє сервірування столів.

5. Скласти схему проведення банкету.

6. Змодельовати технологічний процес обслуговування банкету з повним обслуговуванням офіціантами з урахуванням способу розміщення столів, виділення місць для почесних гостей, особливостей та послідовності обслуговування запрошених.

Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

### ***Лабораторне заняття 8 (4 год.)***

**Тема:** ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ БАНКЕТІВ ТА ПРИЙОМІВ. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ ЗА СТОЛОМ

**Мета:** набути професійних знань та практичних навичок щодо моделювання технологічного процесу обслуговування банкетів з частковим обслуговуванням офіціантами.

**Зміст теми:**

1 Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами

#### **Запитання для самоконтролю**

1. Організація підготовчої роботи до проведення банкету з частковим обслуговуванням офіціантами.

2. Технологічний процес проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом.

3. Організація обслуговування споживачів під час банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.

4. Основні правила й вимоги до організації роботи офіціантів під час обслуговування банкету з частковим обслуговуванням офіціантами.
5. Способи, правила та особливості подавання страв на банкеті.
6. Основні правила професійного етикету для персоналу, який приймає участь у обслуговуванні банкетів.

### **Завдання**

1. Оформити замовлення та скласти меню на обслуговування банкету з частковим обслуговуванням офіціантами згідно розроблених варіантів.
2. Розрахувати довжину та кількість банкетних столів.
3. Визначити та розрахувати столовий посуд, набори, столову білизну.
4. Виконати попереднє сервірування столів.
5. Скласти схему проведення банкету.
6. Змодельовати технологічний процес обслуговування банкету з частковим обслуговуванням офіціантами з урахуванням способу розміщення столів, виділення місць для почесних гостей, особливостей та послідовності обслуговування запрошених.

Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

### ***Лабораторне заняття 9 (4 год.)***

**Тема:** ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ ГРУПИ ФУРШЕТ

**Мета:** набути професійних знань та практичних навичок щодо моделювання технологічного процесу обслуговування банкетів групи фуршет.

#### **Зміст теми:**

- 1 Організація проведення банкету-фуршет
- 2 Організація проведення банкету-коктейль
- 3 Організація проведення комбінованих банкетів: коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет

#### **Запитання для самоконтролю**

1. Організація обслуговування банкетів групи фуршет.
2. Особливості проведення банкету-фуршет. Характеристика меню. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час банкету.
3. Організація проведення банкету-коктейль. Характеристика меню. Організація підготовчої роботи для проведення банкету. Особливості обслуговування споживачів під час банкету.
4. Характеристика комбінованих банкетів. Особливості проведення банкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

### **Завдання**

1. Оформити замовлення та скласти меню на обслуговування банкету-фуршет згідно розроблених варіантів.
  2. Розрахувати довжину та кількість фуршетних столів.
  3. Визначити та розрахувати столовий посуд, набори, столову білизну.
  4. Виконати попереднє сервірування столів.
  5. Скласти схему проведення банкету.
  6. Змодельювати технологічний процес обслуговування банкету-фуршет з урахуванням способу розміщення столів, виділення місць для почесних гостей, особливостей та послідовності обслуговування запрошених.
- Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

### ***Лабораторне заняття 10 (4 год.)***

**Тема:** ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ БАНКЕТУ-ЧАЙ, БАНКЕТУ-КАВА

**Мета:** набути професійних знань та практичних навичок щодо моделювання технологічного процесу обслуговування банкету-чай, банкету-кава.

#### **Зміст теми:**

- 1 Організація проведення банкету-чай
- 2 Організація проведення банкету-кава

### **Запитання для самоконтролю**

1. Організація проведення банкету-чай. Характеристика меню. Особливості сервірування столу.
2. Особливості технологічного процесу обслуговування споживачів під час банкету-чай.
3. Організація проведення банкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу.
4. Особливості технологічного процесу обслуговування споживачів під час банкету-кава.

### **Завдання**

1. Оформити замовлення та скласти меню на обслуговування банкету-чай, банкету-кава згідно розроблених варіантів.
  2. Розрахувати довжину та кількість банкетних столів.
  3. Визначити та розрахувати столовий посуд, набори, столову білизну.
  4. Виконати попереднє сервірування столів.
  5. Скласти схему проведення банкету.
  6. Змодельювати технологічний процес обслуговування банкету-чай, банкету-кава з урахуванням способу розміщення столів, виділення місць для почесних гостей, особливостей та послідовності обслуговування запрошених.
- Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

### ***Лабораторне заняття 11 (4 год.)***

**Тема:** ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ ЗА ТИПОМ «ШВЕДСЬКИЙ СТІЛ»

**Мета:** набути професійних знань та практичних навичок щодо моделювання технологічного процесу обслуговування споживачів за типом «шведський стіл».

**Зміст теми:**

- 1 Характеристика асортименту страв і напоїв, їх підготовка до реалізації на «шведській лінії»
- 2 Конструктивні особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства
- 3 Особливості проведення банкету за типом «шведський стіл»

**Запитання для самоконтролю**

1. Організація обслуговування споживачів за типом «шведського столу» або «шведської лінії».
2. Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на «шведській лінії».
3. Конструктивні особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства.
4. Особливості проведення банкету за типом «шведський стіл».
5. Функції офіціантів.

**Завдання**

1. Оформити замовлення та скласти меню на обслуговування банкету за типом «шведський стіл» згідно розроблених варіантів.
  2. Розрахувати довжину та кількість банкетних столів.
  3. Визначити та розрахувати столовий посуд, набори, столову білизну.
  4. Виконати попереднє сервірування столів.
  5. Скласти схему проведення банкету.
  6. Змодельовати технологічний процес обслуговування банкету за типом «шведський стіл» з урахуванням способу розміщення столів, особливостей та послідовності обслуговування запрошених.
- Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

### ***Лабораторне заняття 12 (4 год.)***

**Тема:** ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТЕМАТИЧНИХ ЗАХОДІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Мета:** набути професійних знань та практичних навичок щодо моделювання технологічного процесу обслуговування тематичних заходів у закладах ресторанного господарства».

**Зміст теми:**

- 1 Організаційні процеси підготовки та проведення тематичних заходів
- 2 Особливості обслуговування споживачів під час проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства
- 3 Організація обслуговування весільних банкетів

**Запитання для самоконтролю**

1. Види та характеристика тематичних заходів.
2. Підготовчі процеси обслуговування тематичних заходів.
3. Особливості складання меню під час проведення тематичних заходів.
4. Обслуговування святкових заходів в закладах ресторанного господарства, присвячених зустрічі Нового року, святкуванню Різдва, 8 березня тощо. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування тематичних заходів.
5. Організація обслуговування весільних банкетів. Характеристика меню. Особливості сервірування столу та обслуговування споживачів.

**Завдання**

1. Обрати тематику певного заходу та визначити особливості в оформленні залу та столів до обслуговування.
2. Скласти святкове меню на обслуговування банкету та підібрати стиль його оформлення.
3. Розрахувати столовий посуд, набори, столову білизну.
4. Виконати попереднє сервірування столів.
5. Провести презентацію тематичного столу.
6. Змоделювати технологічний процес обслуговування учасників банкету за обраною тематикою.

Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

## НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Закон України “Про підприємництво”. Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999 р. № 1328–XIV.
2. Закон України “Про підприємства в Україні”. Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991 р., № 24.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». Постанова Верховної Ради України від 15.12.1993 р.
4. Закон України “Про охорону праці”. Постанова Верховної Ради України від 01.01.2004 р.
5. Законодавство України «Про соціальний захист населення»: Зб. законів. – К.: Парламентське видавництво. – 2003. – 380 с.
6. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення».
7. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».
8. Закон України «Про застосування електронних контрольно-касових апаратів та товарно-касових книг при розрахунках з споживачами в сфері торгівлі, громадського харчування та послуг».
9. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища».
10. Закон України «Про пожежну безпеку».
11. Закон України «Про рекламу».
12. Декрет Кабінету Міністрів України «Про стандартизацію і сертифікацію».
13. Кодекс України «Про адміністративні порушення».
14. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (затв. наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 р. № 219; зареєстровано в Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/6968).
15. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення (затв. Постановою КМ України від 08.02.95 № 108).
16. Правила продажу продовольчих товарів (затв. Наказом МЗЕЗ України від 28.12.94 № 237) із змінами від 13.03.95.
17. Положення про державну реєстрацію суб'єктів підприємницької діяльності (затв. Постановою КМ України від 29-04.94 № 276 – в редакції Постанови КМ України від 25.01.96 № 125).
18. Положення про видачу Державним комітетом по нагляду за охороною праці власнику підприємства, установи, організації або уповноваженому ним органу дозволу на початок роботи підприємства, установи, організації (затв. Постановою КМ України від 06.10.93 № 831).
19. Інструкція про порядок видачі ліцензій на здійснення торгової діяльності в сфері оптової, роздрібної торгівлі та громадського харчування, по реалізації продовольчих та непродовольчих товарів (затв. Наказом Ліцензійної палати при МЕ України та МЗЕЗ торг України від 08.10.96 № ЛП – 34/65»).
20. Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах громадського харчування (затв. Наказом Мінекономіки України № 210 від 25.09.00).



21. Постанова КМ України від 09.11.96 № 1371 «Про удосконалення контролю якості та безпеки харчових продуктів».
22. Правила користування засобами вимірювальної техніки в сфері торгівлі (затв. Наказом Держстандарту України від 20.09.96 № 393).
23. Інструкція про порядок позначення роздрібних цін на товари народного споживання на підприємствах роздрібно торгівлі та громадського харчування (затв. Наказом МЗЕЗторг України від 04.01.97 № 2).
24. Рекомендации. «Характеристики предприятий общественного питания по типам и классам» (утв. МВЗСторгом Украины от 09.09.99).
25. Приказ № 38 «Нормы оснащения предприятий общественного питания, посуды, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем».
26. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
27. ГОСТ 30335-95 «Услуги населению. Термины и определения» (міждержавний стандарт, визнаний Україною, як національний).
28. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
29. ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».
30. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. ОТУ».
31. ГОСТ 30524-97 «Требования к обслуживающему персоналу».
32. Приказ № 365 Министерства торговли УССР от 13.12.77 г. «Характеристика типов и примерного ассортимента блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».
33. СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».
34. СанПиН 4690-88 «Санитарные правила. Содержание территории населенных мест».
35. ДБН В 2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Наказ регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2009 № 703. Дійсний 01.09.2010 р.
36. СНиП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения».
37. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування».
38. П'ятницька Н. О. «Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства» – К.: КНТЕУ, 2006. – 632 с.
39. Пятницкая Н. А., Пятницкая Л. П. Менеджмент у громадському харчуванні. – Київ: КНТЕУ, 2002. – 706 с.
40. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-дону: «Фенікс», 2003. – 352 с.
41. Захарченко М. Н., Кучер Л. С. Обслуживание в предприятиях общественного питания. – М.: Экономика, 1986. – 364 с.
42. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства – К: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
43. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. – К, Інкос, 2007. – 280 с.
44. Богушева В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Ростов на Дону: Феникс, 2002. – 402 с.

45. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания –М: Профобриздат, 2004. – 207 с.
46. Богушева В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия “Учебники и учебные пособия”. Ростов-на-Дону: “Феникс”, 2004. – 352 с.
47. Барановский В. А. «Организация обслуживания в предприятиях общественного питания», Ростов-на-Дону, Феникс. – 2004 г. – 324 с.
48. Малюк Л. П. та ін. Організація роботи бармена /Навчальний посібник. – Малюк Л. П., Кононенко Т. П., Полстяна Н. В., Усіна А. І. – Харків 2002. – 214 с.
49. Черевко О. І., Малюк Л. П., Дейниченко Г. В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.
50. Усов В. В. Организация производства и обслуживания в ресторанах: – М.: Высш. шк., 2004. – 398 с.
51. Малюк Л. П., Кононенко Т. П., Колесник Т. Л. Довідковий посібник “Столовая посуда и приборы для предприятий ресторанного хозяйства разных типов и классов”. – ХДУХТ. – Харків, 2004. – 204 с.
52. Джон Р. Уокер “Введение в гостеприимство”: Учебное пособие /Пер. с англ. – 2-е изд. – М.:ЮНИТИ-ДАНА, – 2004. – 607 с.
53. Періодичні видання з галузі: журнали – «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Переробна промисловість», «Пищевая промышленность», «Продукты питания», «Пищевые ингредиенты», «Пища, вкус и аромат». «Туризм и бизнес», «Торговля за рубежом», «Сертификация і якість», «Стандарты», «Персонал», «Українська культура», «Збірник урядових нормативних актів», «Відомості Верховної Ради», «Голос України», «Ресторанная жизнь», «Рестораторъ», «Гостиничный и ресторанный бизнес».
- <http://services.rol.ru>  
<http://www.fsis.usda.gov>  
<http://www.turopa.eusurv.org>  
<http://www.fqp.nl>  
<http://www.amc.gov.ua>  
<http://www.kotrakty.com>  
<http://www.mfa.gov.ua>  
<http://www.nplu.kiev.ua>  
<http://www.licence.com.ua>  
<http://www.nau.kiev.ua>  
<http://www.kiev.obl.gov.ua>  
<http://www.restarator.ru>  
<http://www.parliament.org.ua>  
<http://www.uazakon.com>

*Навчальне видання*

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**

до проведення лабораторних занять  
з дисципліни

**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

*(для студентів 3,4 курсів всіх форм навчання  
освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр  
галузі знань 1401 – Сфера обслуговування  
за напрямками підготовки 6.140101 – Готельно-ресторанна справа,  
6.140103 – Туризм)*

Укладачі: **ДАВИДОВА** Оксана Юріївна  
**БАЛАНДІНА** Ірина Сергіївна

Відповідальний за випуск: *С. О. Погасій*

За авторською редакцією

Комп'ютерне верстання: *А. А. Шипенко*

План 2013, поз. 409М

---

Підп. до друку 15.03.2013  
Друк на ризографі.  
Зам. №

Формат 60x84/16  
Ум. друк. арк. 1,1  
Тираж 50 пр.

Видавець і виготовлювач:

Харківський національний університет  
міського господарства імені О. М. Бекетова,  
вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: [rectorat@kname.edu.ua](mailto:rectorat@kname.edu.ua)

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

ДК № 4705 від 28.03.2014 р.